

# AMICA

## RICETTA D'AUTORE

*di Silvia Benna Rolandi*

**Angela Campana (nella foto), capocuoco del noto ristorante pugliese «Bacco» (via Sipontina 10, Barletta, Bari; tel. 0883/571000) suggerisce alle lettrici un saporito «Pâté di pesce azzurro in guazzetto di capperi e origano». Pulire e sfilettare 1 kg di pesce azzurro (sgombri, alici, sarde). Frullarlo, poi passarlo in un passino stretto. Aggiungere tre uova, mescolare bene e lasciar riposare un'ora in frigorifero. Incorporarvi 100 g di fumetto di pesce (un brodo ristretto ottenuto con avanzi di pesce e aromi). Regolare di sale e pepe. Imburrare quattro stampini da savarin e riempirli di pâté. Cuocere a bagno maria in forno caldo (150°C) per 30 minuti. Preparare una salsina mettendo al fuoco in un tegamino una manciata di capperi tri-**



Renzo Chirca

**tati, tre cucchiari di olio d'oliva extravergine, un grosso pizzico di origano e una tazzina di fumetto di pesce. Mescolare per amalgamare i sapori**

**e dopo due minuti togliere dal fuoco. Sformare il pâté nei piatti individuali e coprire con la salsa preparata, ben calda.**